

#BEANTHERE



Nro 2 Kahvin jäljillä: tekoja ja työmme tuloksia kahvin valoisan tulevaisuuden puolesta

Merkityksellisiä hetkiä
jo vuodesta 1876



100 % vastuulliseksi
varmennettua kahvia

Maailman joka sadas papu
paahdetaan Pauligilla



Maailmalla

Missä kahvi kasvaa?

Seitsemän suurinta kahvimaatamme sijoittuvat Etelä- ja Väli-Amerikkaan, Afrikkaan ja Aasiaan. Tutustu näihin kiehtovan erilaisiin kahvimaihin tarkemmin.

SIVU 4

Blogi

365 päivää kahvin jäljillä

Hankintapäällikkömme Anna Vänskä vietti vuoden kiertäen kahvin eri alkuperämaissa. Lähde makumatkalle hänen kanssaan.

SIVU 8

Haastattelu

Pakkauksen takana

Paahtimoillamme työskentelee ammattilaisia useissa erilaisissa tehtävissä. Tutustu erilaisiin rooleihin kahvipakkauksen takana.

SIVU 12

Case

Kahvista valoa pimeään

Voiko kahvinpuruista saadulla energialla valaista festivaalin? Lue lisää Baltiassa toteutetuista innovatiivisista ympäristöteoista.

SIVU 14



Pääkirjoitus

Merkitykselliset kahvihetket tuovat iloa arkeen

Pitkän historiamme ja laadukkaiden tuotteiden ansiosta useimmat tietävät tai tuntevat meidät ja tuotteemme. Emme kuitenkaan halua nojata menneisiin meriitteihin vaan katsomme uteliaasti kohti tulevaa.

KAIKKI LÄHTEE KAHVIN YSTÄVISTÄ

Pauligilla kahvin ystävät ovat kaiken keskiössä. Me haluamme tuntea ja ymmärtää niitä ihmisiä, jotka nauttivat tuotteitamme.

Vaikka kahvia nautitaan ympäri maailman, makumieltymykset ja kulutustottumukset vaihtelevat paljon meidänkin päämarkkina-alueillamme Pohjoismaissa ja Venäjällä. Kuuntelemme kuluttajia tarkalla korvalla ja otamme vastaan palautetta ja ideoita monia kanavia pitkin.

PERHEYHTIÖITÄ KETJUN MOLEMMISSA PÄISSÄ

Kahvi itsessään on uskomaton tuote, jonka parissa on erittäin mielenkiintoista työskennellä. Kun vierailin Costa Ricassa usealla kahvitilalla loppuvuodesta 2017, sain aivan uudenlaisen näkökulman kahviketjuun. Tiloilla pääsin näkemään omin silmin, miten paljon työtä kahvin viljely vaatii ja kuinka monien vaiheiden kautta kahvi päätyy vihdoin paahtimoillemme.

Kahvin viljely on elämäntapa, joka periytyy sukupolvelta toiselle. Suurin osa kahvista viljellään pienillä perheitilalla, intohimolla. Ajatus siitä, että kahviketjun kummassakin päässä on perheyhtiö, tuo hymyn huulilleni.

TÄRKEINTÄ ON HYVÄ MAKU

Maailman mittakaavassa me olemme kahvimaailman pieni suuri toimija. Me ostamme joka sadannen maailmassa tuotetun kahvipavun ja me haluamme pitää niistä hyvää huolta. Meillä on mahdollisuus vaikuttaa positiivisesti omilla valinnoillamme ja toiminnallamme. Me haluamme, että kaikesta toiminnastamme jää hyvä jälkimaku.

Vuoden 2018 loppuun mennessä kaikki kahvimme on joko sertifioitua tai kumppanuushankkeidemme kautta hankittua. Tämä tavoite on saavutettu yhteistyöllä ja pitkäjänteisellä toiminnalla.

INNOVAATIOILLA KOHTI SEURAAVAA 140 VUOTTA

Yksi Pauligin arvoista on Stay Curious - Säilytämme uteliaisuutemme. Tässä arvossa tiivistyvä olennaisin, jos halutaan luoda uutta, kasvaa ja kehittyä. Ilman uteliaisuutta ja halua ajatella ja tehdä toisin kuin aiemmin, ei voi syntyä mitään uutta. Samalla on hyvä muistaa, että kumppanuuksissa on voimaa: kaikkea ei voi eikä pidäkään tehdä yksin.

Vastuullisuustyössämme kumppanuudet ovat avainasemassa. Olemme yksi perustajajäsenistä International Coffee Partners -hankkeessa, joka auttaa viljelijöitä parantamaan satoaan hyvillä viljelymenetelmillä suojellen samalla luonnonvaroja alkuperämaissa. Omien viljelijäyhteisöjen lisäksi olemme myös mukana Coffee & Climate -hankkeessa, joka auttaa kahvinviljelijöitä sopeutumaan ilmastonmuutokseen.

Mielestäni yksi hienoin asia kahvissa on se, kuinka se tuo ihmiset yhteen. Töissä kahvikupin äärellä voidaan hengähtää ja vaihtaa ajatuksia, kotona se voi olla rauhallinen kahvihetki viikonloppuamuna sanomalehden kera. Kahvin äärellä voi sekä rauhoittua että virkistyä.

Tulevaisuuden Paulig on edelleen läsnä ihmisten kahvihetkissä, arjessa ja juhlassa. Se, millä tavoin kahvia nautitaan esimerkiksi 140 vuoden päästä, jääkööt nähtäväksi. Hienointa on olla mukana tällä matkalla, rakentamassa suuntaa kahvin valoisalle tulevaisuudelle.



Lempikahvini on Paulig Mundo.

Lenita Ingelin
Paulig Coffee, toimitusjohtaja

Perheyhtymä vuodesta 1876

Paulig paahtaa joka sadannen maailmassa kasvatetun kahvipavun

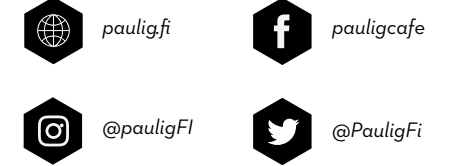
Olemme Suomen suurin kahvitalo ja osa kansainvälistä elintarvikealan perheyhtiö Paulig-konsernia. Luomme merkityksellisiä kahvihetkiä meillä ja maailmalla - suurimpia markkina-alueitamme ovat Suomi, Baltia ja Venäjä.

Paulig Kulmassa, Tolkkisissa ja Venäjän Tverissä. Vuosaari on paahtimoista suurin ja siellä paahtetaan puhtaasti biokaasulla noin 100 miljoonaa kahvipakettia vuodessa. Vahvoja brändejämme ovat muun muassa Juhla Mokka, Presidentti, Brazil ja Paulig Mundo.

Ostamme vuosittain maailman kahvintuotannosta noin prosentin eli noin 60 miljoonaa kiloa vastuulliseksi varmennettua kahvia. Maailman joka sadas papu matkaa paahtettavaksi paahtimoillemme, jotka sijaitsevat Helsingin Vuosaareissa ja

Kestävä kehitys koskee kaikkea toimintaamme. Yli 140 vuoden kokemuksella tiedämme, että hyvä maku ja laatu syntyvät vain vastuullisesti toimien. Huolenpito ulottuu aina kahvin alkuperämaista ja viljelijöiden olosuhteista nautittuun kahvikuppiin asti.

Kurkista arkeemme:



MISSÄ KAHVI KASVAA?

Ostamme vuosittain noin 60 miljoonaa kiloa vastuulliseksi varmennettua kahvia eli noin prosentin maailman kahvintuotannosta. Seitsemän suurinta kahvimaatamme sijoittuvat Etelä- ja Väli-Amerikkaan, Afrikkaan sekä Aasiaan. Nyt pääset tutustumaan näihin kiehtovan erilaisiin kahvimaihin tarkemmin.



Brasilia

MAAILMAN SUURIN KAHVINTUOTTAJAMAA

- Brasilia on pinta-alaltaan maailman viidenneksi suurin valtio ja mykistytävän iso kahvima, jossa voi nähdä silmän kantamattomiin kahvipensaita. Pauligin pavuista peräti 55 prosenttia tulee Brasiliasta.
- Brasilialaisessa korkealaatuisessa arabica-kahvissa maistuu kuumien aurinkoisten päivien kypsytämät pavut - makeus ja pähkinäisyys ovat sen avainsanoja. Brasilialainen kahvi on lempeää ja sitä on helppo yhdistää muihin kahveihin.
- Vaikka Brasilia yhdistyy mielikuvissa suuriin ja teollisiin kahvitiloihin, todellisuudessa maan kahvintuottajista 75 prosenttia on edelleen pieniä perheitiloja.

Kolumbia

KAHVINVILJELY ON SATOJENTUHANSIEN ELINKEINO

- Kun matkustaa Kolumbiaan, aistii ensi hetkestä, että on saapunut kahvimaahan. Kahvinviljely on tärkeä elinkeino ja sen arvioidaan työllistävän suoraan noin 800 000 ihmistä ja epäsuorasti yli 1,5 miljoonaa henkilöä.
- Kolumbiassa on erittäin tiedostava kahvikulttuuri eikä maahan saa tuoda muiden maiden kahvia. Kolumbialaisessa kahvissa on hyvä ryhti, sekä parhaimmillaan marjaisaa hapokkuutta ja rikasta aromikkuutta.
- Kolumbia tuottaa satoa lähes ympäri vuoden, kun monessa muussa maassa sato korjataan vain kerran vuodessa. Useimmilla alueilla on pääsadan lisäksi välisato "mitaca", joka myös auttaa tasoittamaan ympärivuotista tuotantoa. Tilat Kolumbiassa ovat pieniä, niiden keskimääräinen koko on noin kaksi hehtaaria.



Vietnam

VAHVAN JA TUPAKKAISEN ROBUSTAN MAA

- Tällä hetkellä Vietnam on maailman toiseksi suurin kahvintuottaja Brasilian jälkeen. Tuotanto on valtaosin robusta-lajiketta, jota Pauligilla käytetään muun muassa tuomaan luonnetta espressokahveihin.
- Kahvintuotanto on keskittynyt maan keskiosien ylängöille Daklakin ja Lam Dongin maakuntiin. Suurin osa tuottajista on pieniä tiloja alle yhdestä hehtaarista hieman suurempiin. Vain murto-osa, viisi prosenttia, tiloista on suuria usean sadan hehtaarin tiloja. Suuret tilat ovat pääosin valtion hallinnoimia.
- Vietnamsissa kahvi nautitaan perinteisesti kondensoidun maidon kera. Kahvi voi olla pak-sua ja erittäin makeaa. Kulttuurillisesti Vietnam on kuitenkin edelleen teen ystävien maa.



Nicaragua

VILJELYKÄYTÄNNÖT PERIYTYVÄT SUKUPOLVELTA TOISELLE

- Nicaragua on tuottanut kahvia 1800-luvun lopulta lähtien. Kahvi on edelleen Nicaraguan merkittävä vientituote ja sen merkitys maan taloudelle on suuri.
- Nicaragualaiselle kahville on tunnusomaista suuri papukoko ja pehmeän makea maku. Tämä Väli-Amerikan kahvi on maultaan erittäin tasapainoinen ja hapokkuuden taso on miellyttävä ja rauhallinen.
- Suurin osa kahvista viljellään pohjoisessa lähellä Hondurasin rajaa, vuoristoisilla Matagalpan, Jinotegan ja Segovian alueilla.



Guatemala

MIKROILMASTOT TUOTTAVAT AINUTLAATUISIA KAHVILAATUJA

- Kahvinviljely alkoi Guatemalassa 1870-luvulla, ja se on ollut tärkeä maatalouden vientituote aina sen viljelyn alkua ajoista lähtien. Guatemalan useat mikroilmastot ja ravinteikas, vulkaaninen maaperä luovat erinomaiset edellytykset kahvinviljelyyn. Maan keski- ja länsiosien vuoristoalueet tuottavat hyviä ja ainutlaatuisia kahvilaatuja.
- Huippuerässä guatemalalaista kahvia voi tunnistaa hienostuneita elementtejä ja jopa kardemumman vivahteita. Maku ei ole voimakas tai vahva mutta tyylikkään elegantti.
- Guatemalassa ihmisten oma kahvinkulutus on vähäistä. Hyvälaatuinen kahvi menee vientiin. Kuten monissa muissakin alkuperämaissa, suodatinkahvi nautitaan Guatemalassa pienistä espressokupin kokoisista astioista sokerin kera.



Kenia

KAHVIMAIKEN AFRIKAN TÄHTI

- Kenia on perinteisesti teemaa eikä maassa ole vahvaa omaa kahvikulttuuria. Silti Kenia on suuri kahvintuottajamaa. Valtaosa kahvista tuotetaan pienillä, yhden tai muutaman hehtaarin tiloilla.
- Kenialaisista kahveista voi maistaa marjaisia vivahteita, kuten mustaherukkaa sekä mehevän hilloista hapokkuutta. Kyseessä on voimakas, vivahteikas kahvi, joka ei jätä ketään kylmäksi. Kenialainen kahvi on niin sanottua maustekahvia - se antaa pieninäkin määrinä luonnetta kahvisekoitukselle.
- Kenialle on ominaista tuottajayhteisöjen suuri osuus tuotannosta. Tuottajaosuuskuntien osuus tuotannosta on noin 60 prosenttia. Yhteensä noin 600 000 viljelijää tuottaa Keniassa kahvia.



Etiopia

KAHVIN KEHTO

- Etiopia on tällä hetkellä maailman kuudenneksi suurin kahvintuottaja. Etiopialaiset ovat kahvin ystäviä ja siellä nautitaan noin puolet maassa tuotetusta kahvista.
- Etiopialaisen kahvin maussa on vahva kirjo. Kahvista voi muiden muassa löytää herkat kukan aromit. Parhaimmillaan kahvissa maistaa jasmiinin ja vihreän teen hienoja vivahteita sekä kukkien tuoksua.
- Kahvin synnyinseudulla Etiopiassa kahvikulttuuri on syvälle juurtunut. Etiopialainen kahviseremonia on yhteisöllinen tapahtuma, johon kutsutaan kaikki lähistöllä olevat ihmiset. Kahvin kanssa etiopialaiset nauttivat popcornia tai paahdettuja pähkinöitä ja pieniä kupillisia nautitaan monta.





FAIR TRADE FINLAND / VALOKUVAJA: NAOD LEMMA

Maailmalla

ELÄMÄÄ KAHVITILALLA

Oletko aina miettinyt, millaista arki on kahvitilalla? Lue tästä, millainen on viljelijän työpäivä vuoden kiireisimpään eli sadonkorjuun aikaan.



Aurinko nousee ja kukko kiekuu uuden päivän alkamisen merkiksi. Päivä kahvitilalla alkaa yleensä aamuvarhaisella. Monella viljelijällä on kotieläimiä lisätulojen lähteenä: esimerkiksi kukkoja, kanoja, vuohia tai lampaita. Usein tilalla kasvatetaan muutakin kahvin lisäksi, kuten banaania tai maissia.

Aamiaisen syödään perheen kanssa yhdessä. Aamiaisen jälkeen lapset lähtevät kouluun ja vanhemmat suuntaavat kohti kahviviljelmiä.



Tiesitkö, että kahvinviljelijät eivät välttämättä juo juurikaan kahvia itse? Kahvi on arvokas raaka-aine, joka menee pääasiassa vientiin.



Edessä on pitkä työpäivä, sillä arki on hektisintä sadonkorjuu-aikaan. Kun punaiset, kypsät kahvimarjat on poimittu, edessä on vielä monta työvaihetta ennen kuin pavut ovat valmiita myytäväksi.

Sadonkorjuu-aika vaihtelee mm. kahvimaan maantieteellisen sijainnin perusteella. Kahvia korjataan vuoden jokaisena päivänä jossain päin maailmaa. Esimerkiksi Brasiliassa sadonkorjuu alkaa huhtikuussa kun taas Keniassa pääsatoa aletaan korjaamaan vasta loppuvuodesta. Sadonkorjuu kestää noin neljä kuukautta. Se voi alkaa, kun kahvimarjat ovat kypsyneet kirkkaanpunaisiksi tai keltaisiksi.



Puolen päivän aikaan on lounastauko. Lounaan viljelijät nauttivat usein viljelmillä - varsinkin, jos tila sijaitsee vähän kauempana kodista.

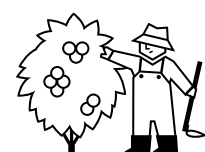
Kahvi poimitaan maasta ja tuotantoalueesta riippuen joko käsin tai koneellisesti. Käsin poiminta on tyypillistä esimerkiksi Afrikassa, Kolumbiassa ja Väli-Amerikassa ja etenkin alueilla, joissa kahviviljelmät sijaitsevat pääosin jyrkillä vuorenrinteillä ja marjat kypsyvät epätasaisesti. Brasiliassa koneellinen poiminta on mahdollista laakaiden tasankoviljelmien ja tasaisesti kypsyvän sadon ansiosta.



Päivä alkaa olla loppuillaan, mutta ei vielä ohi. Kerätyt kahvimarjat on nimittäin prosessoitava ja se voidaan tehdä monella eri tapaa: kuiva- tai märkämenetelmällä tai puolipesulla. Eri menetelmät tuottavat suutuntumaltaan ja maultaan erilaisia kahveja. Tärkeintä on kuitenkin papujen huolellinen käsittely ja vain hyvälaatuisten kahvimarjojen käyttäminen.



Illan pimetessä on aika palata kotiin ja nauttia illallinen yhdessä perheen kanssa. Viikkaimpaan sadonkorjuu-aikaan työpäivät venyvät pitkiksi. Kahviviljelmiä on hoidettu tarkasti kuukausien ajan ja nyt tuo työ kantaa hedelmää. Kahvimarjan yhdeksän kuukauden kypsyminen takia moni viljelijä ajattelee kahvia ikään kuin omina lapsinaan ja raaka-aineen arvostus tiloilla on aivan omaa luokkaansa.



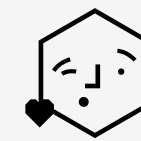
Lisätietoja kahvin alkuperämaista: paulig.fi/vastuullisuus



Fakta

MITÄ TARKOITAMME KAHVIN JÄLJITETTÄVYYDELLÄ?

Voiko kahvikupillisen kautta kurkistaa kahvin alkuperämaahan? Pystyykö Pauligin kahvipakkauksen sisältöä jäljittämään maailman toiselle puolelle? Mistä kahvin matka alkaa ja kuka kahvini on viljellyt?



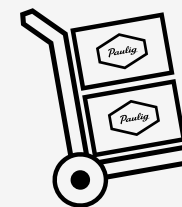
KAHVIN NAUTISKELIJAT

Maailmassa nautitaan päivittäin 2,2 miljardia kupillista kahvia. Paulig-kahvihetkien vaikutukset näkyvät kahvin arvoketjussa ja ulottuvat aina alkuperämaihin. Tuemme viljelijöiden toimeentuloa ja kehitämme koko paikallisyhteisöjen hyvinvointia esimerkiksi osallistamalla koulurakennusten kunnostukseen tai varmistamalla alueella puhtaan juomaveden saatavuuden. Kaikki Pauligin kahvi on vastuullisesti hankittua ja jäljitettävissä joka vaiheessa ketjua - aina pensaasta kuppiin asti.



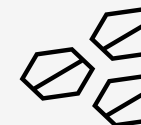
KAUPAT, KAHVILAT JA RAVINTOLAT

Paulig-kahvia voi ostaa kauposta, kahviloista ja ravintoloista. Kaikista myyntiin toimitetuista tuotteistamme löytyy EAN-koodi, tuotantopäivämäärä ja -erätunniste. Nämä tiedot kertovat tarkalleen, milloin ja millä koneella tuote on valmistettu. Pakkauksen päiväys kertoo kahvin reseptin eli sen mitä papuja tuotteen valmistamisessa on käytetty.



TUKKUKAUPPA

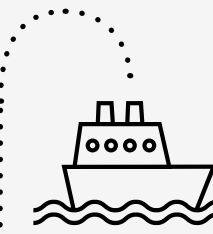
Kahvin matka kauppoihin tai muihin myyntipisteisiin kulkee tukkukaupan kautta. Kaikki Pauligin toimitukset ja keskusvarastojen tilaukset on talletettu tietojärjestelmiin, ne ovat siis helposti jäljitettävissä.



PAAHTIMO

Maailman joka sadas kahvipapu matkaa meille paahdettavaksi. Vuosaaren paahtimo vastaanottaa noin 2 500-3 000 konttia vastuulliseksi varmennettua raakakahvia joka vuosi ja kaikkiin paahtimoihimme toimitetaan raakakahvia noin 60 miljoona kiloa vuodessa. Ketjun eri vaiheissa teemme yhteensä 8 eri aistinvaraista testiä varmistaaksemme kahvin ensiluokaisen laadun ja aromikkuuden.

Pauligilla on omat paahtimot Helsingin Vuosaarella ja Paulig Kulmassa, Tolkkisissa ja Venäjän Tverissä. Yhteensä lähes 600 ammattilaista työskentelee kahvin parissa Pauligilla.



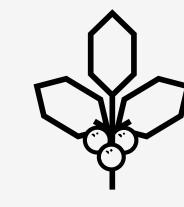
RAAKAKAHVIN KULJETUS

Kahvipapujen matka alkuperämaassa sisältää monia eri kulkuvälineitä aaseista lava-autoihin ja mutkaisia teitä korkealta vuoristolta tasangoille, kun kahvia kuljetetaan viljelmiltä käsittelylaitoksiin. Kahvin käsittelyn jälkeen reitti on tasaisempi, sillä pavut kulkevat meriteitse Euroopan kautta Pauligin paahtimoille. Matka kestää alkuperämaasta ja reitistä riippuen 4-8 viikkoa.



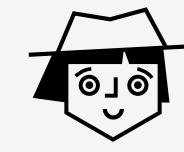
VIENTIYRITYS

Vientiyritykset ovat tärkeä kumppanimme vastuullisuuden ja laadun varmistamisessa sekä kehittämisessä. Vientiyritykset hankkivat kahvinsa pääasiassa pienviljelijöiltä ja viljelijäyhteisöiltä. Alkuperämaassa kahvi lastataan kuljetuskonttiin joko yhteen isoon suursäkkiin tai irrallisina noin 60 kilon säkkeinä. Yhteen konttiin mahtuu noin 20 tonnia kahvia, joka kuljetaan Pauligille, kun laivauslupa on maku- ja laatutestin jälkeen myönnetty.



RAAKAKAHVIN PROSESSOINTI

Kahvin käsittely- eli prosessointilaitokset saavat kahvit lähtiloilta tai viljelijäyhteisöiltä. Prosessissa kahvimarjasta poistetaan hedelmäliha eri menetelmin.



KAHVINVILJELIJÄ

Ostajamme vierailevat säännöllisesti kahvitiloilla. Ei ole kertainen, jolloin viljelijä ei olisi kysynyt hänen kahvipensaidensa tuotannon tarinaa. Kahviketjun jäljitettävyyden ja pavun matkaa kiinnostavat siis molemmissa päissä arvoketjuamme.

Kahvia viljelevät tilat ovat usein pieniä, vain muutaman hehtaarin kokoisia perheitöitä. Pientilavaltaisuuden vuoksi raakakahvin jäljitettävyyden tilalle asti vaatii paljon työtä. Koska kaikki Pauligin kahvi on vastuullisesti hankittua, voimme jäljittää kahvit aina tuottajayhteisöihin ja parhaimmillaan yksittäisiin tuottajiin saakka, kuten Paulig Kulma -kahvilassa käytettävän kahvin osalta.



ANNA VÄNSKÄN 365 PÄIVÄÄ KAHVIN JÄLJILLÄ: "VASTUULLISUUSTYÖ ON KAHVINVILJELIJÄN ARJEN YMMÄRTÄMISTÄ"

Peru, Costa Rica, Honduras, Nicaragua, Guatemala, Tansania, Uganda, Kenia. Tuntuu uskomattomalta, että kokonainen vuosi on vierähtänyt kahvin jäljillä. Elokuussa palasin kotiin onnellisena kaikesta siitä, mitä olen saanut kokea ja oppia. Vuotta aiemmin lähdin matkaan täynnä uteliaisuutta. Minulla oli palava halu ymmärtää syvällisemmin, mitä kahvin alkuperämaissa tapahtuu ennen kuin kahvi laivataan Suomeen.

Olin vierailut työssäni aiemminkin monissa kahvin alkuperämaissa. Koskaan aiemmin en ole kuitenkaan päässyt näin aidosti osallistumaan viljelijöiden arkeen, tekemään itse töitä tiloilla ja keskustelemaan heidän kanssaan: Miten he kokevat työnsä? Millaisia toiveita ja ajatuksia heillä on tulevaisuudesta? Miten kahvin korkea laatu varmistetaan? Miten yhteistyötä kahvinviljelijöiden ja koko arvoketjun eri osapuolten kanssa kahvin valoisan tulevaisuuden eteen voisi kehittää?

SATOJA TILAVIERAILUJA JA LUKUISIA MERKITYKSELLISIÄ KAHVIHETKIÄ

Kaipaen jo nyt monia asioita vierailumistani maista. Raikasta vuoristoilmaa ja aikaisia aamuja esimerkiksi Costa Ricassa, kun hyppäämme aamuaurinkon noustessa agronomin kanssa autoon ja matkaamme tilalle. Työpäivän aikana ehdin tutustua eri viljelykäytäntöihin ja niiden kehittämiseen, laadunvarmistuksen periaatteisiin ja maistella kahveja. Kun asuin kahvinviljelijöiden luona, leikitin lapsia, valmistin aamupalaa ja osallistuin muihin arkisiin askareisiin.

Opin valtavasti alkuperämaiden kulttuurista mutta ennen kaikkea ammatillisesti kahvin eri viljelymenetelmistä, käsittelytavoista sekä siitä, miten kahviviljojen taloudellinen kannattavuus taataan. Miten on mahdollista, että eri alueilla - tai vaikka vierekkäisillä tiloilla - viljeltyjen kahvien maut voivat erota niin paljon toisistaan? Opin vuoden aikana niin paljon uutta, että sulateltavaa kaikessa siinä riittää vielä pitkäksi aikaa. Vuoden aikana kävin yli sadalla tilalla ja nautin kymmeniä kupillisia kahvia yhdessä viljelijöiden kanssa.

Ympäristö ja ihmiset vaihtuivat osan ajasta lähes päivittäin. Jaksaminen oli väkisinikin välillä koetuksella. Työn mielekkyyttä auttaa kuitenkin jaksamaan raskaampinakin hetkinä.

MITEN VASTUULLISUUTTA KÄYTÄNNÖSSÄ VARMENNETAAN?

Vastuullisuutta varmennetaan kahvin alkuperämaissa monin eri keinoin kumppanien valinnasta jäljitettävyyden kehittämiseen ja sopimuksiin. Kaikki Pauligin kumppanit ovat sitoutuneet eettisiin periaatteisiimme.

Vuoden aikana kartoitin muun muassa mahdollisuuksia Pauligin viljelijäyhteisöjen perustamiselle niissä maissa, joissa vietin aikaa. Yhteisön tuottaman kahvin laadun täytyy aina vastata Pauligin laatuvaatimuksiin. Lisäksi meidän täytyy pystyä yhdessä paikallisen kumppaniyrityksemme kanssa tukemaan koko yhteisöä ja yksittäisiä viljelijöitä niin, että kahvinviljely alueella on tulevaisuudessakin kannattavaa. Olen myös osallistunut kahviviljoilla ja käsittelylaitoksilla tehtäviin vastuullisuusarvioiteihin.



Tärkeä osa vastuullisuustyötä on ymmärtää kahvinviljelyn ja arvoketjun todellisuutta. Näin pystymme kohdistamaan resurssejamme jatkossa paremmin.

Vastuullisuuden eteen tehdään kahviketjussa tänä päivänä paljon töitä. Tämä ilahduttaa. Erityisen palkitsevaa on nähdä yksittäisen viljelijän kehitys kahvin laadussa ja tuottavuudessa. Toki paljon kehitettävääkin on. Mielestäni tärkeintä on saada viljely ensin kannattavaksi viljelijöille, jotta resursseja jää muiden tärkeiden vastuullisuusnäkökulmien kehittämiseen.

Mikä minut sitten yllätti vuoden aikana eniten? Ihmisten elämänsä. Myös työn määrä, joka kahvin eteen tehdään ennen kuin se on valmis matkaamaan Suomeen.

VIHDONKIN LAKRITSIJÄÄTELÖÄ!

Nyt olen taas Suomessa. Matkan aikana kaipasin eniten perhettäni ja ystäväni. Ja pakko tunnustaa: lakritsijäätelöä! Myös rutiineja. Vuoden aikana tyypillistä työpäivää kun ei ollut.

Suomeen halusin tuoda tuliaisiksi kaikista vierailumistani maista syllillisen positiivista elämänsäsenettä ja yhteisöllisyyttä. Vuoden aikana näin omin silmin, ettei ihminen kaipaa suurta varallisuutta ollakseen onnellinen. Mieleni täyttää syvä kiitollisuus.

Tämä vuosi muutti minua paljon. Ja niin oli tarkoitettukin. Vastuullisuustyö ei ole koskaan valmista. Työni jatkuu Suomessa, vuorovaikutuksessa alkuperämaiden kanssa.

10.8.2017

PERU

Aamukahvi Finca Santa Rosa -kahvitilalla Villa Ricassa, Perussa. Kahvi maistuu aina erityisen hyvältä kahvitilalla nautittuna.



26.8.2017

PERU

Kahvin käsittelyn laadun arviointia Perussa. Laskemme myllyssä vahingoittuneiden papujen määrää.



17.11.2017

NICARAGUA

Koululla Nicaraguassa. San José de la Luzin koululla Pohjois-Nicaraguassa lasten vastaanotto liikutti. Pauligin sekä kumppanimme Merconin yhteisprojektin tuloksena koulun rakennettiin puhasvesijärjestelmä.



22.11.2017

COSTA RICA

Rankkasadetta Costa Ricassa. Trooppinen myrsky teki tuhoja Costa Ricassa ja muutti jokien virtauspaikkoja. Joen yli oli aseteltu puunrunko, jota pitkin pääsimme kahvitilalle.



30.11.2017

COSTA RICA

Kahvinviljelijöiden koulutuksessa Costa Ricassa. Viljelijät keskustelevat kumppanimme Volcafen kanssa kahvinviljelyn kannattavuuden parantamisesta.



15.2.2018

HONDURAS

Hondurasissa pääsimme ojentamaan Paulig Kulmassa paahdetun kahvin takaisin viljelijälle Comayaguassa.



10.4.2018

GUATEMALA

Viljelijöiden kanssa Guatemalassa. Haimme kahvinäytteitä naisviljelijöiltä. Kahvista maksettava hinta määräytyy sen laadun mukaan.



9.5.2018

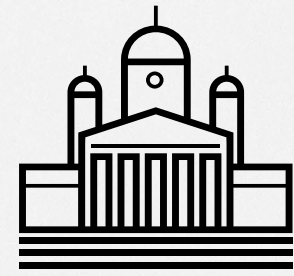
TANSANIA

Pienviljelijä erottelee marjan kuoren ja hedelmälihan kahvipapujen ympäriltä käsikäyttöisellä myllyllä Kilimanjaron juurella Tansaniassa.



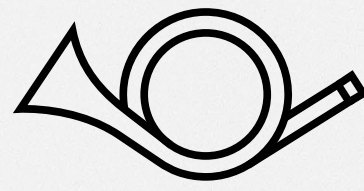
Tekoja kahvin valoisan tulevaisuuden puolesta

Vastuullisuus ja kahvin ystävien kuunteleminen ovat olleet toimintamme kulmakiviä koko Pauligin yli 140-vuotisen historian ajan. Tälle aukeamalle on koottu tekoja kestävän kehityksen puolesta – yrityksen perustamisesta tähän päivään.



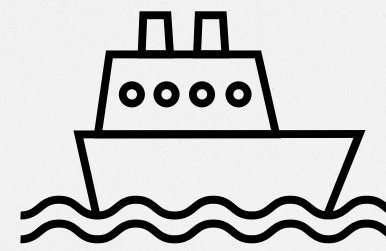
1876

Pauligin tarina alkoi 1876, kun Gustav Paulig perusti oman yrityksen Helsinkiin.



1924

Posti toi oivalluksen. Ahvenanmaalaisen kauppiaan vuonna 1924 postikortilla lähettämästä kysymyksestä syntyi innovaatio: aloimme pakata kahvia kuluttajapakkauksiin.



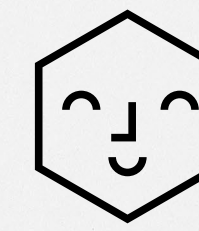
1927

Jo vuonna 1927 Eduard Paulig teki lähes puoli vuotta kestäneen matkan Etelä- ja Väli-Amerikkaan. Tänäkin päivänä vierailimme kahviloilla säännöllisesti.



1931

Vuonna 1931 toimme markkinoille jauhetun kahvin. Kahvin tuoreuden todentamiseksi esittelimme ensimmäisenä Euroopassa kahvipakettien päivämääräleimauksen.



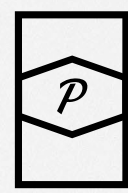
1971

Kuluttajapalvelumme on käynyt vuoropuhelua kahvin ystävien kanssa jo vuodesta 1971.



1980

Pauligin Kahvi-instituutti perustettiin vuonna 1980. Täna päivänä Paulig Barista Institute kouluttaa vuosittain yli 4 000 kahvialan ammattilaista laadukkaan kahvin saloihin.



1994

Vuonna 1994 poistimme kahvipakkauksesta kartonkikotelon. Pakkausmateriaalin määrä pakettia kohden pieneni lähes 70 %.



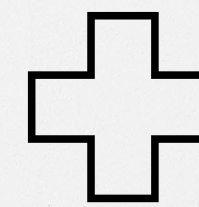
2001

Olemme International Coffee Partners -yhteisön perustajajäsen neljän muun perheyhteyden kanssa. Yhteisö on edistänyt kahvinviljelijöiden hyvinvointia, suojellut ympäristöä ja luonnonvaroja vuodesta 2001.



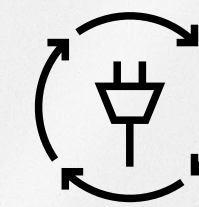
2003

Julkaisimme ensimmäisen vastuullisuusraportin vuonna 2003. Vuosien varrella olemme kasvaneet kansainväliseksi ruokataloksi, joka raportoi vastuullisuudesta GRI-standardien mukaan vuosittain.



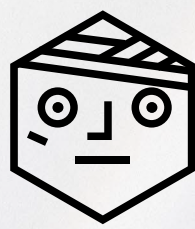
2014

Lapset ja nuoret ovat meille tärkein hyväntekeväisyyskohde. Vuonna 2014 lahjoitimme 1,5 miljoonaa Uuden Lastensairaalan rakentamiseen.



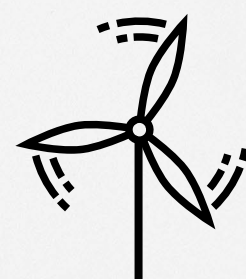
2015

Kaikki kahvi on paahdettu Vuosaarssa biokaasulla vuodesta 2015.



2015

Tverin paahtimollemme ei ole sattunut kesäkuun 2015 jälkeen yhtään työtapaturmaa.



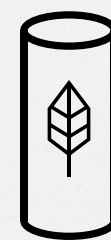
2017

Vuosaaren paahtimo on käyttänyt 100 % uusiutuvaa energiaa vuodesta 2017.



2018

Pauligin osaksi tuli innovatiivinen Mode Cold Brew. Yritys lahjoittaa rahaa hankkeeseen, jolla varmistetaan puhtaan juomaveden saatavuus Afrikassa alueella, josta tuotteen kahvi on peräisin.



2018

Keväällä 2018 lanseerasimme kasvipohjaiset Frezza-kahviuomat. Vegaanisissa juomissa UTZ-sertifioitu espresso yhdistyy täyteläiseen kaura- tai mantelijuomaan.

100%

2018

Varmistettua vastuullisuutta: Kaikki Paulig-kahvi on sertifioitua tai kumppanuushankkeidemme kautta hankittua.



2019

Suomalaisten rakastama Juhla Mokka täyttää 90 vuotta.



2025

Kaikki kahvipakkauksemme ovat uusiutuvista raaka-aineista valmistettuja.

KASVOT PAKKAUKSEN TAKANA

*Kahvin parissa voi työskennellä mitä erilaisemmissa tehtävissä.
Tutustu erilaisiin rooleihin kahvipakkauksen takana.*

1. András Koroknay-Pál

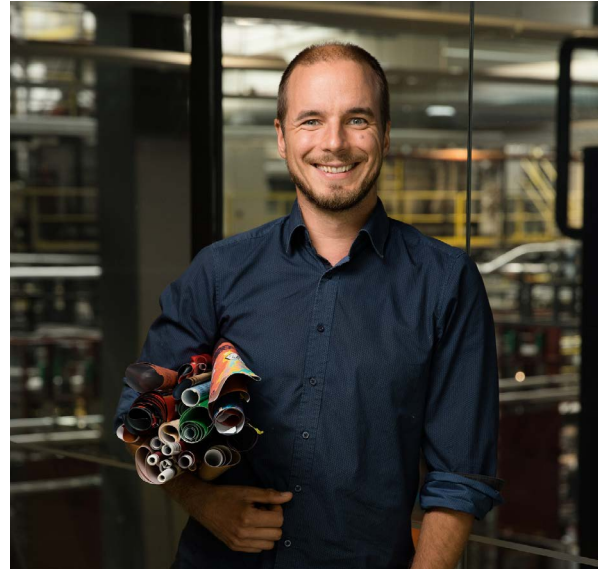
VASTAA HANKINNASTA



"Työhöni kuuluu paljon yhteydenpitoa eri alkuherämaihin, sillä vastaan yhdessä tiimini kanssa Pauligin kaikista hankinnasta eli raakakahvin, pakkausmateriaalien ja välitystuotteiden ostamisesta. Työssäni pääsen näkemään kahvin koko matkan aina pensaasta kuppiin ja olen mukana rakentamassa ja ylläpitämässä vastuullisuutta koko ketjussa ja yhteistyötä viljelijöiden kanssa. Kumppanuushankkeidemme kautta olemme autta- neet lähes 100 000 kahvinviljelijää."

2. Eirik Kronlöf

KOORDINOI TUOTEKEHITYSTÄ



"Meidän tavoitteenamme tuotekehityksessä on saada ideat muuttumaan konkreettiseksi tuotteiksi. Pääasiassa teen pakkauskehitystä eli esimerkiksi testaan uusien pakkausmateriaalien toimivuutta pakkaus koneilla. Parasta työssäni on yhteistyö monen eri tahon kanssa talon sisällä, markkinoinnista tuotantoon sekä luovuus, joka lähtee välillä rönsyilemään vapaa- ajallakin. Tuoreimpana keksintönä mainittakoon läppärireppu biopohjaisesta Paulig Mundo -kahvipakkauslaminaatista."

3. Sampo Latvakangas

PAAHTAA PAPUJA



"Aloitin Paulig Kulmassa paahtajana kesällä 2016 ja sitä ennen olen toiminut kahvin parissa paahtajana ja baristana elintarviketieteiden opintojen ohessa. Työssäni pääsen sukeltamaan makujen ytimeen. Yhtä tärkeää tai jopa tärkeämpää kuin paahtaminen on jo paahtetun kahvin laadunvalvonta sekä uusien mielenkiintoisten kahvien etsiminen ja maistaminen. Pauligin Vuosaaren tehtaalla valmistetaan vuodessa noin 100 miljoonaa kahvipakettia. Minä taas paahtan Helsingin keskustan mikropaahtimossamme viikossa noin 100 kiloa kahvia."

4. Alexey Grigin

TÖISSÄ TUOTANNOSSA



"Olen prosessityöntekijä Tverin tehtaalla kahvituotannossa ja päivittäiset tehtäväni sisältävät kaksi tärkeää prosessia: kahvin paahtamisen ja jauhamisen. Työssäni Pauligilla olen tutustunut kahvin aitoon makuun ja oppinut erottamaan eri vivahteita. Yksi parhaita asioita työssäni on olla osa tiimiä, joka kasvaa ja kehittyy jatkuvasti sekä pyrkii erinomaisuuteen. "Consumer First" -periaatteen noudattaminen on myös tärkeä osa päivittäistä työtämme. On hienoa olla osa kansainvälistä kahvitaloa."

5. Kati Randell

UUDISTAA JA KEHITTÄÄ PAULIG-PAKKAUKSIA



"Vedän Pauligilla strategista pakkauskehitystä. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että mietin, miten voimme tehdä kahvipakkausistamme yhä ympäristö-, käyttäjä- ja tuotantoystävällisempiä. Työni on vaihtelevaa ja haasteellista, välillä jopa myyttien murttamista. Tällä hetkellä työssäni tärkeintä on varmistaa, että pääsemme tavoitteeseemme, että vuonna 2025 kaikki pakkauksemme on valmistettu uusiutuvista raaka-aineista. Parasta työssäni on yhteistyö ihanien työkalureiden ja ratkaisukeskeisten toimittajien kanssa."

6. Pauligin Paula, Maija Niemi

MAKUMATKALLA KAHVIMAAILMASSA

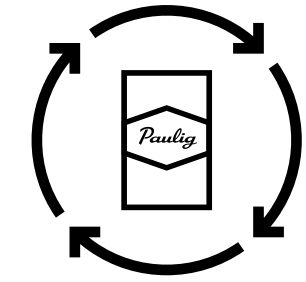


"Työnkuvani sisältää monia eri mahdollisuuksia seikkailu kahvin kiinnostavassa maailmassa. Voisi sanoa, että olen tutkimusmatkailija ja johdatan ihmiset uusien trendien, hauskojen kahvikokeilujen ja mielenkiintoisten kohtaamisten pariin. Paula on paikalla siellä missä tapahtuu. Somessa seikkailujani voi seurata etenkin Instagramissa @pauligin_paula sekä Pauligin Youtube-kanavalla. Tiesitkö, että Paula on valittu vuodesta 1950 lähtien aina muutamaksi vuodeksi kerrallaan?"



KAHVIPAKKAUKSEN TÄRKEÄ
TEHTÄVÄ
ON SUOJATA
ARVOKASTA RAAKA-AINETTA
VALOLTA JA HAPELTA

KAIKKI PAULIGIN KAHVIPAKETIT



VOI LAITTA MUOVINKERÄYKSEEN

KIERTOTALOUS
KUNNIAAN:
ASKARTELE
KÄYTETYISTÄ
KAHVI-
PAKETEISTA
LAUKKU!



TÄNÄ KEVÄÄNÄ
PAULIG MUNDO SAI
UUDISTUNEEN
PAKKAUKSEN,
JOKA ON VALMISTETTU
45 % UUSIUTUVASTA
RAAKA-AINEESTA

UUDEN
PAKKAUKSEN
HIILIJALANJÄLKI
ON 10 %
PIENEMPI

TAVOITTEEMME ON, ETTÄ VUONNA 2025
KAIKKI KAHVIPAKKAUKSEMME ON VALMISTETTU

100 %

UUSIUTUVISTA RAAKA-AINEISTA

VALOA VUODEN PIMEIMPÄÄN AJANKOHTAAN

Loimme kahville täydellisen kiertokulun Baltiassa: ensin nautitaan yhdessä kahvista juomana, sitten tuotetaan energiaa käytetyistä kahvinpuruista ja lopuksi ylimäärät käytetään maaperän lannoitteeksi. Pauligin Out-of-Home-liiketoiminnasta vastaava Marta Piigli tiimeineen on ollut mukana ideoimassa ja kehittämässä uusia ympäristöystävällisiä ratkaisuja.

Vuonna 2018 Paulig keräsi Vilnan kahvifestivaalilla 10 000 kiloa käytettyjä kahvinpuruja, joista tuotettu energia käytettiin festivaalin valaisemiseen. Samassa tapahtumassa Pauligin take away -kupit kierrätettiin järjestelmällisesti ja ne hyödynnettiin uudelleen rakennusmateriaalien raaka-aineena. Festivaalin aikana kerättiin 40 kiloa käytettyjä take away -kuppeja. Kahvinpuruista saadulla energialla festivaaliansa pystyi myös lataamaan puhelimensa.

- Tavoitteenamme oli havainnollistaa, miten paljon pienellä menettelytapojen muutoksella voi saada aikaan, Piigli sanoo.

Vuotta aiemmin Liettuan Paulig-tiimi aikoi valaista kahvinpurujen voimalla Kaunasin joulumarkkinoiden joulukuuseen, mutta projekti menestyi niin hyvin, että kahvista saatu energia riitti koko joulumarkkinoiden valaisemiseen.

- Oli hienoa, että niin kuluttajat kuin yrityksetkin lähtivät innolla mukaan. Kahdessa kuukaudessa käytettyjä kahvinpuruja kerättiin yhteensä 15 000 kiloa suunnitellun 6 000 kilon sijaan. Tämä ylitti kaikki odotuksemme, Piigli iloitsee.

Kahvista ei mennyt muruaakaan hukkaan. Kerätyistä puruista tuotettiin uusiutuvaa energiaa, jonka jälkeen purut käytettiin edelleen lannoitteena.

RIIASSA KASVITIETEELLISEN PUUTARHAN KASVIT LANNOITETTIIN KAHVINPURUILLA

Vuonna 2018 Latvian Riiassa Paulig avasi kasvitieteellisessä puutarhassa pop up -kahvilan ja pyysi asiakkaita tuomaan paikalle käytettyjä kahvinpurujaan. Puruja käytettiin kasvien lannoittamiseen ja niitä käytetään tulevaisuudessa projekteissa, joissa selvitetään kahvinpurujen vaikutusta maaperään ja kasveihin.

- Meillä on myös käynnissä hanke, jossa käytetyistä kahvinpuruista saatu energia lahjoitetaan virolaiselle SOS-lapsikylälle, kertoo Piigli.

Arjen pienillä valinnoilla on merkitystä ja jokainen voi olla energiapihi myös kotikeittiössä. Kahvia kannattaa valmistaa kerralla vain sen verran kuin aikoo nauttia ja kahvinkeitin samuttaa heti kahvin valmistuttua.



Pitkäjärjestyksen ja tavoitteellisen vastuullisuustyön ansiosta Paulig palkittiin hopeisella Sustainability Index -mitalilla Latviassa toukokuussa 2018.



Haastattelu

KAHVI KUTSUU ELÄMYKSIIN

Karoliina Mäkelä on kahvialan rautainen ammattilainen, joka on työskennellyt kahvin parissa parikymmentä vuotta. Kahvinörtiksi tunnustautuva Karoliina on saanut katsella uransa aikana kahvikulttuurin kehitystä aitiopaikalta.

KUKA OLET JA MITÄ TEET PAULIGILLA?

Olen Karoliina "Karkki" Mäkelä, koulutusasiiantuntija Paulig Barista -instituutissa. Olen työskennellyt kahvin parissa parikymmentä vuotta ja Pauligilla 15 vuotta. Työnkuvani on erittäin monipuolinen: Pidän keskimäärin kolme kahvikoulutusta viikossa Vuosaaren paahittimolla tai Paulig Kulmassa, minkä lisäksi esimerkiksi kehitän reseptejä, valmistelen koulutuksia, kirjoitan blogipostauksia, ylläpidän Paulig Barista -instituutin kurssikauppaa sekä pidän yhteyttä kansainvälisten kollegoideni kanssa.

Yksi erityisosaamisalani on myös kahvilaiteiden amattipuhdistusaineiden pakkausmerkinnät ja käyttöturvallisuustiedotteet!

MITEN OLET PÄÄTNYNYT TYÖSKENTELEMÄÄN KAHVIN PARISSA?

Minulla on ravintola-alan koulutus ja olen työskennellyt kahviloissa ja ravintoloissa. Vuonna 1999 bongasin lehti-ilmoituksen, jossa etsittiin baristoja. Pääsin työskentelemään Modesty Coffee Shopiin, joka oli siihen aikaan uudenlainen kahvila-konsepti Suomessa ja jossa Paulig oli myös kiinteästi mukana. Vuonna 2000 kilpailin myös Suomen ensimmäisissä baristojen SM-kisoissa.

Sille tielle olen jäänyt: kahvi on niin monipuolinen aihe, että siinä riittää loputtomasti opittavaa ja kokeiltavaa. Olen myös vähän kahvinörtti, sillä minua kiinnostaa kaikki asiat mihin liittyvät mikroskooppi ja pipetit. Esimerkiksi kahvin happokoostumus sekä veden vaikutus kahvin makuun ovat omia ammatillisia intohimojani.

OLET TYÖSKENNELLYT KAHVIN PARISSA 20 VUOTTA. MIKÄ ON MUUTTUNUT TUONA AIKANA?

Aloittelessani uraani kahvialamäyksi oli vain kupillinen kahvia ja tarjottavat sen kanssa olivat aika perinteiset. Kahvin ympärillä ei ollut samanlaista fiilistely- tai elämyskulttuuria kuin nykyisin. Kahvikulttuuri on muuttunut Suomessa tosi paljon viime vuosina. Ennen kahvi juotiin ensisijaisesti kotona, nykyään kahvia ostetaan yhä enemmän mukaan matkan päällä nautittavaksi. Kahvinystävätkin myös odottavat enemmän sekä itse raaka-aineelta että ympäristöltä, missä kahvi nautitaan. Myös kahvin alkuperä kiinnostaa kaikilla markkinoillamme yhä enemmän.

KAHVI JA VESI OVAT LÄHELLÄ SYDÄNTÄSI. MIKSI?

Vedellä on valtavan suuri merkitys kahvinvalmistuksessa – yli 98 % kahvikupillistestahan on vettä. Raikas, hyvä vesi ei tuoksu eikä maistu oikeastaan miltään, mutta sen laatu ja koostumus vaikuttavat todella paljon kahvin makuun. Jos vesi on esimerkiksi pehmeää eli siitä puuttuu tiettyjä mineraaleja, kahvin aromit eivät välttämättä tule esiin parhaimmalla mahdollisella tavalla.

Monessa maassa veden suodattaminen ja jonkin asteinen optimointi alkaa olla jo melko yleistä. On kuitenkin tuotteita, joiden avulla veden muokkaamisen voi viedä paljon pidemmälle. Tislattuun veteen voidaan esimerkiksi lisätä erilaisia mineraaliseoksia, jolloin sen koostumus on kahvinvalmistuksen kannalta optimaalinen.

Kotikeittiössä tärkeintä on muistaa valmistaa kahvi aina raikkaaseen, kylmään veteen.

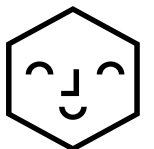
MIKÄ ON KAHVIMAAILMAN SEURAAVA KUUMA AIHE?

Kansainvälisesti yhä tärkeämmäksi on muodostunut se, että kahvia valmistetaan tarkasti ja pieteetillä. Vaikka suomalaiset rakastavat kahvia, siitä ei ole vielä osattu ottaa kaikkea irti kotona ja myös kodin ulkopuolella.

Juoma- ja ruokatrendeissä korostuvat oman kahvihetken arvostus, luonnollisuus, terveellisyys ja kasvipohjaisuus. Trendit muuttuvat pikku hiljaa pysyviksi osiksi kahvikulttuuria – vastuullisuus on tästä hyvä esimerkki.

MIKÄ KAHVIKULTTUURISSA ON ARVOKASTA?

Toivon, että kahvi ei koskaan menetä sitä sijaa, mikä sillä on ihmisten elämässä, arjessa ja juhlassa. Kahvia nautitaan risti-äisissä, häissä ja hautajaisissa. Ja jos halutaan viettää aikaa yhdessä, pyydetään kahville. Sitä en halua muuttaa.



Kahvinörttien kohtaamispaikka:
baristainstitute.com/inspiration



Tauon paikka

TAUKO VIRKISTÄÄ JA TUO LISÄÄ TEHOA TYÖPÄIVÄÄN

Paulig tarjoaa työpaikoille maistuvia kahviratkaisuja, joiden valttikortteina ovat korkea laatu ja suomalaisen kahvinjuojan makumieltymysten tunteminen. Vastuullisuusnäkökulmat on myös huomioitu – aina pensaasta kuppiin asti.

Työelämän hektisyys on monelle meistä tuttua. Kalenteri täytty tapaamisista ja kiire painaa päälle, jolloin tauon pitäminen voi tuntua vaikealta.

- Muutama vuosikymmen sitten työelämä ei ollut näin hektistä ja ihmisillä oli paremmin aikaa pitää pieniä taukoja työn lomassa. Tänä päivänä voi taas tuntua siltä, että taukoja ei ehdi pitää. Useat eri tutkimukset kertovat, kuinka tärkeää on palautua työpäivien rasituksesta ja pitää pieniä taukoja kesken päivää, kertoo Paulig Professionalin markkinointipäällikkö **Taina Aittasalo**.

Kahvi ja kahvitaumat antavat oivallisen syyn hengähtää kesken työpäivän: jaloitella, vaihtaa kuulumisia työkavereiden kanssa, puhua työasioista tai jostain ihan muusta.

- Tauon jälkeen solmussa ollut ajatus saattaa aueta ihan itsestään. Ja mikäs sen parempaa kuin nauttia tauolla maistuva kupillinen kahvia?

KAHVILATASOISIA NAUTINTOJA

Monen ensimmäinen ajatus työpaikkakahvista saattaa olla perinteinen lasipannukeitin. Paulig tarjoaa tälle vaihtoehdona premium-tasoisia kahvilaiteratkaisuja, joissa suodatinkahvin rinnalla on erilaisia espressopohjaisia juomia.

- Oman tutkimusosastomme ansiosta tunnemme suomalaisen kahvinjuojan makumieltymykset ja miten ne ovat muuttuneet vuosien varrella. Tiedämme myös, minkälaisia kahvihetkiä suomalaiset viettävät kodin ulkopuolella, joten pystymme tarjoamaan monipuolisia kahvikokemuksia työpaikoilla, kuvailee Aittasalo.

Laadukas kahvi saa työntekijän tuntemaan, että hän on arvostettu.

- Asiakkailtamme on tullut palautetta, että osa ei juo enää kotona aamukahvia, kun töistä saa niin hyvää kahvia. Vieraille on myös ilo tarjota maistuvia kahvijuomia, joiden siivittämänä

neuvottelut lähtevät hyvin käyntiin, kertoo avainasiakaspäällikkö **Jarmo Ojala**.

- Automaattikahvi ei tarkoita automaattisesti pahaa kahvia. Meidän laitteissamme kahvi jauhetaan pavuista ja osassa laitteista käytetään tuoremaitoa. Työpaikalla on siis mahdollista saada kahvilatasoisia kahvinautintoja automaattista.

Korkea laatu ei rajoitu pelkästään itse raaka-aineeseen ja kahvilaiteeseen. Kaikki Paulig Professionalin laitehoitajat ovat suorittaneet syksyn 2018 aikana SCA:n (Speciality Coffee Association) kurssin, jonka jälkeen heillä on hyvät valmiudet huomata esim. kahvin virhemaut asiakkaiden laitteissa.

VASTUULLISUUS KIINNOSTAA YHÄ LAAJEMMIN

Pauligin kahviratkaisussa vastuullisuus on huomioitu koko palvelumallissa kahvipapujen hankinnasta laitteiden energia- ja tehokkuuteen ja biokaasun käyttöön kahvin paahdossa ja huoltoautoissa.



- Monet asiakkaistamme ovat iloisesti yllättyneitä siitä, kuinka vastuullisuus on huomioitu joka vaiheessa arvoketjuamme sekä myös laitteissamme ja konsepteissa, sanoo Ojala.

- Esimerkiksi Paulig Professionalin laitehoidon ja huollon käytössä on nyt jo 10 biokaasulla toimivaa autoa.

Vastuullisuusnäkökulmasta kahvin arvostuksen nostaminen ja hävikin vähentäminen ovat avaintekijöitä.

- Yhteen kahvikupilliseen tarvitaan noin 40 papua, jotka moni viljelijä kerää käsin. Kun kahvia valmistetaan perinteisellä kahvinkeittimellä, tutkimusten mukaan noin kolmasosa kahvista kaadetaan viemäriin, koska ei tiedetä kuinka kauan kahvi on seissyt pannussa. Tällöin kahvinviljelijän kova työ menee hukkaan. Automaattikahveissa hävikkiongelmaa ei ole: kahvia valmistuu vain sen verran kuin sitä nautitaan, painottaa Aittasalo.

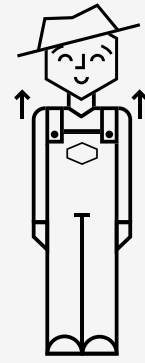
"Pauligin kahviratkaisussa vastuullisuus on huomioitu kahvipapujen hankinnasta laitteiden ergiatehokkuuteen ja biokaasun käyttöön kahvin paahdossa ja huoltoautoissa."

Kuuntele podcasteja työstä ja hyvinvoinnista: mymoment.fi/podcastit

MIELI JA KEHO VIRKEÄKSI

Monen työpäivästä leijonanosaa menee tietokoneella tai kokouksissa istuen. Sillä välin kun kahvisi valmistuu, on hyvä laittaa kroppa liikkeelle ja kohottaa hieman sykettä.

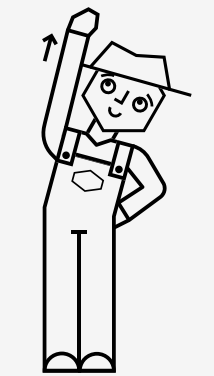
Kas näin:



1. Seiso ryhdikkäänä kädet sivuilla roikkuen. Nosta hartiat korviin, pidä niitä paikallaan hetki ja laske rauhassa alas. Toista muutaman kerran.



2. Vie kädet ristiin ja suorista ne eteesi. Pyöristä samalla selkää niin paljon kuin pystyt. Suorista selkä hitaasti ja toista muutaman kerran.



3. Nosta oikea käsi ylös, taivuta kylkeä vasemmalle ja kurota ylös ja vasemmalle niin, että tunnet kyljessä venytystä. Toista molemmille puolille muutaman kerran.

Valmista tuli! Nyt voit napata valmiin kahvin matkaan ja nautiskella ansaitusta tauosta.

**Mistä on päivän parhaimmat hetket tehty?
Kysyimme pauligilaisilta, mikä heidät tekee onnelliseksi –
katso vastaukset alta.**



GROOVY COLD BREW LEMONADE

Kupliva juoma, joka kirkastaa pilvisimmänkin päivän.



1. Laita runsaasti minttua ja yhden sitruuna- tai lime-lohkon mehu lasiin (300 ml).
2. Täytä lasi puolilleen jäällä.
3. Lisää sitruunalimonadi ja kylmäutettua kahviä.
4. Koristele lime- tai sitruunasivuilla.
5. Nauti!



• 1 dl kylmäutettua kahvia

+



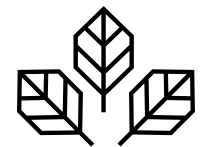
• 1,5 dl sitruunalimonadia

+



• Sitruuna- tai limelohkoja

+



• Tuoretta minttua

SEURAA ARKEAMME SOMESSA

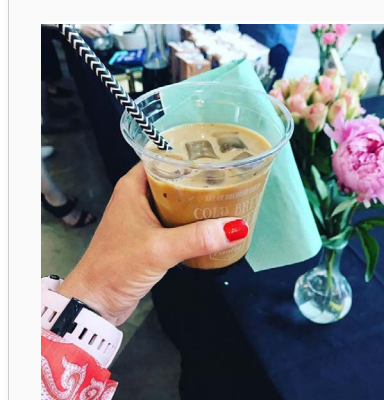
#munpaulig #mypaulig



Third Annual DIY Roast Challenge was a success!



Tallinn Coffee Festival :) Proud and happy to see great work!



#hyväkahvinpäivä #beanthere #munpaulig #coldbrew



It's coffee o'clock!

